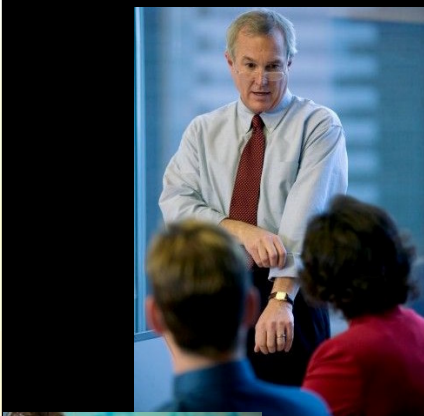


DIPLOMADO EN CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

SISTEMAS DE GESTION EN SEGURIDAD ALIMENTARIA

ISO 9001, ISO 22000 Y HACCP (CODEX)

6 al 8 de Noviembre/ 8 y 9 de Diciembre / 22 al 24 de Enero / 19 al 21 de Febrero
Guadalajara, México



Las tendencias recientes globales en la producción, procesos, distribución y preparación de alimentos están creando una demanda cada vez mayor en Seguridad Alimentaria que garantice un consumo de alimentos más seguro. Entendiendo como calidad alimentaria, el grado en el que un conjunto de características y requisitos que deben satisfacer las expectativas del cliente. Entonces ¿por qué se hace necesario implementar Sistemas de Gestión en Seguridad Alimentaria? Probablemente la respuesta la encontremos en los requisitos que se deben contemplar al producir los alimentos.

Los estándares de Gestión en Seguridad Alimentaria convierten en explícitos varios requisitos encaminados a garantizar el suministro de manera continua, segura y legal. Conociendo esta necesidad actual en el sector agroalimentario, se diseñó este Diplomado pensando en profesionales vinculados con la cadena alimenticia, y el cual ha sido aprobado para impartirse por entidades con certificación de reconocimiento brindando a cada participante la experiencia para **diseñar, implantar, administrar, mantener, actualizar y mejorar la gestión** de su organización en la cadena alimentaria.

FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK (Entidad Certificada para cursos aprobados por la Plataforma Internacional **GOB | GCC**) imparte este diplomado en coordinación con **BRS Management Systems-Registration Services**, Organismo Certificador Internacional acreditado bajo el **GOB | GCC Accreditation – Recognition Platform (USA)**. Como

entidad legal de USA colabora con **FDA, USDA** y otras agencias federales en "Food Defense" y "CBP C-TPAT (*Customs - Trade Partnership Against Terrorism*)".

Este Programa se imparte por primera vez en México en español, el cual consta de **88+ horas** abarcando conceptos como "PERM" ("*prevent – eliminate – reduce – mitigate*") con aplicación práctica mediante pruebas y talleres de trabajo en Auto-Control, Defensa de la Cadena Alimenticia, Sistemas de Gestión y Actualización.

Se busca no solo transferir conocimiento tácito sino aprendizaje mediante experiencias compartidas entre equipos, instructor y participantes. El programa se divide en módulos brindando una flexibilidad que se adapte a los tiempos actuales de los profesionales, que les

permita asistir a los cuatro (4) módulos en diferentes fechas logrando una educación completa; o bien, combinarlos, seleccionando la constancia o certificación por BRS que se desee.

Los cuatro (4) módulos son **(1) Programa de Auto Control (APPCC – HACCP) y Gestión, (2) "Food Defense", (3) "Normativa Internacional ISO 22000 y (4) Auditor Líder ISO 22000**. Para demostrar competencia en la materia de cada módulo se incluye una serie de pruebas.

Una gran ventaja que usted encontrará en este programa es la actualización constante y profesional mediante su integración a una red global en materia de seguridad alimentaria, aplicando lo aprendido al sistema que actualmente usted administra.

El **Diplomado en Calidad y Seguridad Alimentaria** ha sido diseñado por **BRS** con la aprobación del **GOB** "GlobalNet Oversight Board" y **GCC** "GlobalNet Certification Committee" el cual incluye temas relacionados con "FDA", "C-TPAT", "USDA", "FSIS", "NOP" 21 CFR 110, "Food Defense", Unión Europea y temas de gestión HACCP MS, ISO 22000, ISO 15161 y la interrelación con cientos de esquemas de seguridad de alimentos en el mundo que entre otros incluyen IFS, BRC, SQI, NQMS, IQS, FQS.

OBJETIVO GENERAL

Desarrollar y enriquecer la competencia de profesionales vinculados al sector alimenticio para Actualizar, Diseñar, Implantar, Establecer y Mantener la gestión de Calidad y Seguridad de Alimentos dentro del marco contemporáneo e internacional. Así mismo, cada participante aplicará técnicas y métodos para lograr implantar un sistema que pueda ser verificado y validado para demostrar competencia, actualización y mejora en la cadena alimentaria.

El Diplomado se divide en 4 módulos, permitiendo a usted seleccionar los temas que desee cubrir o bien tomar todo el Programa obteniendo Certificado por BRS en "DIPLOMADO EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA"

**MODULO I "PRINCIPIOS EN SEGURIDAD DE ALIMENTOS
HACCP /INOCUIDAD DE ALIMENTOS CON CASOS PRACTICOS"**

Duración: 24 hrs. Fecha: 6 al 8 de Noviembre

Objetivos

- Propiciar un forum de discusión en referencia a los principios y conceptos contemporáneos en calidad y seguridad en la cadena alimentaria.
- Proveer conocimiento en establecer, implantar y mantener un protocolo que (en labor de equipo) asista a su empresa en alimentos de calidad y seguros.
- Capacitar de manera teórica en la elaboración y administración de un programa "HACCP" APPCC (JETRO,CFIA,USDA.FSIS,FDA).

Temario

HACCP/ APPCC

- Introducción a Seguridad y Calidad de Alimentos Contemporánea
- Historia
- Prerrequisitos
- Sanidad (sanitización-saneamiento)
- Procedimientos Estándares Operativos
- Peligros y Control, Principios y Plan HACCP-APPCC
- Tarea inicial en la Elaboración de un Plan HACCP-APPCC
- Taller de tareas habiendo sido asignadas en el Módulo I como labor de equipo de trabajo integrando participantes e instructores.
- Organización y Manejo de(l) Programa(s) o Proyecto de Implantación
- Concienciar en el Sector de Alimentos (Manipulación de Alimentos)
- Exposición de participantes en manipulación de alimentos
- Taller en labor de equipo "Crisis Management", planificar y responder ante Contingencia Alimentaria.

MODULO II "FOOD DEFENSE" Pragmático

Duración: 16 hrs. Fecha: 8 y 9 de Diciembre

Objetivos

- Estudiar el desarrollo y avance de las tareas, capacitando de manera pragmática en materia de la elaboración de identificar peligros hasta establecer un Plan HACCP-APPCC.
- Colaborar como equipo en un proyecto de implantación HACCP-APPCC, que inicia en el Módulo I.
- Colaborar como equipo en un proyecto de implantación "Food Defense", aplicando metodología CARVER+ Shock.
- Integración de HACCP-APPCC y "Food Defense" aplicando como principios base y guías requisitos 21 CFR 110, "Public Health Security and Bioterrorism Preparedness and Response Act", "C-TPAT", JETRO,CFIA y otros.

Temario

- Introducción al Programa de Seguridad en Defensa de Alimentos
- Desarrollo de Políticas y Documentos
- Equipo de Defensa de la Cadena Alimentaria
- Controles, Accesos y Medidas de Seguridad
- Respuesta ante Emergencia y "Crisis Management"
- Tarea inicial en "Food Defense" (Metodología CARVER+Shock).

PRECIO MODULO I

**10,800 pesos + IVA
mas 135 USD por Certificado**

HORARIO

9:00 a 18.00 hrs.

INCLUYE

- 24 horas Teórico-Prácticas
- Certificado
- Material de Trabajo y Evaluaciones
- Coffee-Breaks continuos
- Comidas

PRECIO MODULO II

**7,600 pesos + IVA
mas 135 USD por Certificad**

HORARIO

9:00 a 18.00 hrs.

INCLUYE

- 16 horas Teórico-Prácticas
- Certificado
- Material de Trabajo y Evaluaciones
- Coffee-Breaks continuos
- Comidas

**MODULO III "NORMATIVA INTERNACIONAL
ISO 22000/ CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA"**

Duración: 24 hrs. Fecha: 22 al 24 de Enero

Objetivos

- Adquirir conocimiento extraordinario sobre la interpretación de los requisitos de la Normativa Internacional de Gestión en Seguridad de Alimentos ISO 22000 (ISO/TS 22003)
- Adquirir conocimiento de aplicación de ISO 9001 en materia de calidad de alimentos para el sector de alimentos y bebidas (ISO 15161-ISO 22002)
- Conocer los requisitos de documentación necesarios para la implantación y certificación de un Sistema de Calidad a la luz de ISO 22000 e ISO 9001 (ISO 15161-ISO 22002)

Temario

- Introducción y Antecedentes, Sistemas de Gestión ISO 22000 e ISO 9001/ ISO 15161
- Interpretación Pragmática de la Normativa Internacional ISO 22000
- Interpretación Pragmática de la Normativa Internacional ISO 9001 para el sector de Alimentos y Bebidas, Normativa Internacional ISO 15161
- Expectativas de documentación para un Sistema Contemporáneo en Gestión Alimentaria

PRECIO MODULO III

**10,800 pesos + IVA
mas 135 USD por Certificado**

HORARIO

9:00 a 18.00 hrs.

INCLUYE

- 24 horas Teórico-Prácticas
- Certificado
- Material de Trabajo y Evaluaciones
- Coffee-Breaks continuos
- Comidas

**MODULO IV "AUDITOR LIDER ISO 22000 /
CALIDAD Y SEGURIDAD ALIMENTARIA"**

Duración: 24 hrs. Fecha: 19 al 21 de Febrero

Auditor Avanzado para calificación Líder de Equipo Auditor en Seguridad y Calidad Alimentaria abarcando ISO 22000 (ISO/TS 22003) e ISO 9000 (ISO/IEC 17021) para los sectores de industria en la Cadena-Alimentaria.

Objetivos

- Obtener el conocimiento de aplicación para calificar y certificar como Líder de Equipo Auditor en materia de Seguridad y Calidad de Alimentos

Temario

- Auditoría, Auditores y Programación de Evaluación-Auditorías de Sistemas
- Planificación y Plan de Auditoría
- Técnicas para Auditar
- Conclusión y Cierre de Auditoría
- Interrelación de temas legales y Sistemas de Gestión
- Protocolos de Certificación y Acreditación (ISO/TS 22003, ISO/IEC 17021 e ISO/IEC 117011)

PRECIO MODULO IV

**10,800 pesos + IVA
mas 135 USD por Certificado**

HORARIO

9:00 a 18.00 hrs.

INCLUYE

- 24 horas Teórico-Prácticas
- Certificado
- Material de Trabajo y Evaluaciones
- Coffee-Breaks continuos
- Comidas

TABLA DE CONSTANCIAS Y CERTIFICACION BRS

	MODULO I	MODULO II	MODULO III	MODULO IV
Líder de Proyecto en Seguridad de Alimentos	X	X (*1)		
Líder en Calidad y Seguridad Alimentaria ISO 9001 e ISO 22000	X	X	X	
HACCP MS (CODEX)	X	X		X
Líder de Equipo Auditor ISO 22000		X	X	X
DIPLOMADO	X	X	X	X
EN SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA				
ISO 9001, ISO 22000, HACCP MS (CODEX)				

PRECIO TOTAL DEL DIPLOMADO
\$36,000 pesos + IVA (10% de descuento)
Mas 135 USD por Certificado
(Pago exclusivamente de Contado)

MIEMBROS FSIN

Membresía Plata **50% de descuento**
 Membresía Bronce **20% de descuento**

INCLUYE

- Constancia de Participación FSIN-BRS
- Certificado por BRS en Seguridad y Calidad Alimentaria ISO 9001, ISO 22000, HACCP MS (CODEX) *(Sujeto a la aprobación de los 4 módulos)*
- 88+ horas Teórico-Prácticas (4 módulos)
- Material de Trabajo y Evaluaciones
- Coffee-Breaks continuos
- Comidas

REQUISITOS

- *Experiencia mínima de dos años en el sector industrial vinculada al sector alimentario
- Enviar resumen curricular a capacitacion@safefoodnetwork.com
Preferible:
- Haber completado programa universitario o bien estudios universitarios
- Conocimiento básico de algún sistema de gestión HACCP, ISO 9000, etc.

HORARIO

9:00 a 18:00 hrs.

LUGAR

HOTEL PRESIDENTE INTERCONTINENTAL

Guadalajara

Av. López Mateos Sur y Moctezuma Cd. Del Sol
 45050 Guadalajara, Jal. Tel: (33) 36 78 12 34

Solicite **Tarifa Preferencial** en hotel sede, mencionando evento FOOD SAFETY.

DIRECCION TECNICA E INSTRUCTORES

(Lead Facilitators and Relating)

Víctor Cintrón

(GlobalNet Certified Assessment Team Leader)



Reconocido experto en Dirección y Manejo de Sistemas relacionados con Riesgo y Seguridad Alimentaria. Con gran experiencia en mas de 100 organizaciones en alimentos y manufactura en Aseoria y Certificación en HACCP, ISO 9000, ISO 13485, FDA QSR 21CFR Part. 820, QSIT, CMDCAS, HIPAA, ISO/IEC 17025 e ISO 14000 en USA, Canadá, Europa y Euro-Asia. Especialista en Acreditación Internacional ISO 22000:2005.

Carlos Gaspar Pontitero (Certificación BRS M-008)



Licenciado en Veterinaria por la Universidad de Zaragoza, España y Licenciatura de Ciencia y Tecnología de Alimentos, por la Universidad Autónoma de Barcelona, España; Master en Dirección de Empresas por el Instituto de Directivos de Empresa de Madrid (IDE-CESEM). Actualmente Auditor líder ISO 22000:2005, en base a la Norma ISO/IEC 17024 y acreditado por la Certificadora Internacional BRS y Director Técnico de CGP Sanidad Alimentaria /España), desde el año 2002.

Blanca Alfiero Caballero de Reese



(Certificación BRS M-008)

Ingeniero en Alimentos experta en Sistemas de Calidad, Seguridad en Alimentos, Agroalimentaria, Desarrollo de Proveedores, Diseño y Desarrollo de Productos, implementación de Sistemas de Gestión de Calidad en HACCP incluyendo prácticas de calidad japonesas a través de "Central Japan Industries" de Nagoya. Como Auditor y Experto técnico por organismo de certificación internacional BRS, ha colaborado en KIR Alimentos, Grupo Industrial MASECA, HARIMASA y cuenta con gran experiencia como instructor certificada en Cursos "FSMS AUDITOR ISO 22000", "AUDITOR ISO 9000 y "D40 Quality Management System SAP".

Fidel Camacho Pérez (Certificación BRS M-008)



Químico Industrial con Maestría en Química Analítica Ambiental por la

UANL, y actualmente cursa la maestría en "Control de Procesos" por el ITESM con mas de 13 años de experiencia en proceso, fabricación, investigación y desarrollo en la industria química y de alimentos. De manera exitosa ha implantado y evaluado Sistemas de Gestión ISO 9001:2000 y en Seguridad Alimentaria aplicando esquemas SQF HACCP y asesor en distintivo H (SECTUR). Como Auditor y Técnico por BRS, ha colaborado en actividades y procesos de fabricación de colorantes para alimentos; así mismo como auditor para el Club de Industriales de Monterrey. Actualmente se desempeña como evaluador líder FSMS ISO 22000.

CUPO "ESTRICTAMENTE" LIMITADO



Informes e Inscripciones :

FOOD SAFETY INTERNATIONAL NETWORK (México & Latin América)

Tels: 52 (33)3122-2308 Fax:(33)3122-2304

capacitacion@safefoodnetwork.com www.safefodnetwork.com

Llámenos y pregunte por los Beneficios y Costos de

Membresías FSIN 2008-2009

(PARA RESERVAR SU LUGAR LLENE ESTE CUPON Y ENVIELO AL FAX 52(33)3122-2304)

Nombre: _____ Empresa: _____

Puesto: _____ e-mail: _____

Cdad. Edo. País _____ Tel/fax : _____

Indique su nivel de conocimiento en HACCP

No se tiene Básico Intermedio Avanzado

Indique su nivel de conocimiento en ISO 9000

No se tiene Básico Intermedio Avanzado

Indique su forma de pago

Pago Completo del Diplomado con 10% de descuento Fecha de Pago: _____

Pago por Módulo

4 Módulos
3 Módulos Favor de indicar los módulos _____
2 Módulos Favor de indicar los módulos _____
1 Módulo Favor de indicar el módulo _____

DATOS DE FACTURACION

▪ **Nombre/ Razón Social**

▪ **Domicilio Fiscal (Calle Num .Int / Num. Exterior)**

▪ **Colonia** _____

▪ **Código Postal** _____

▪ **Ciudad, Edo (Provincia), País** _____

▪ **RFC (Reg. Federal de Causantes)** _____

FORMAS DE PAGO

- Depósito o transferencia bancaria** en moneda nacional (de acuerdo al tipo de cambio al día) en BANAMEX Cuenta No. 413826250 Clabe 002320413800262504 Suc. 4138 en Guadalajara, Jal. México.
- Efectivo o cheque**
- Depósito en dólares (USD)** en Estados Unidos a la Cuenta No.0400231202941018 de CITIBANK Routing No. 3222717241 en Los Angeles, CA, U.S.A

This document was created with Win2PDF available at <http://www.win2pdf.com>.
The unregistered version of Win2PDF is for evaluation or non-commercial use only.
This page will not be added after purchasing Win2PDF.